

1. MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION .....	55
2. MISES EN GARDE DE SECURITE .....	59
3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT .....	62
4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR.....	63
5. UTILISATION DU FOUR .....	66
6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN .....	69
7. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE .....	72
8. INSTALLATION DU FOUR.....	75

CES INSTRUCTIONS SONT UNIQUEMENT VALABLES POUR LES PAYS DE DESTINATION DONT LES SYMBOLES D'IDENTIFICATION FIGURENT SUR LA COUVERTURE DE CE MANUEL.



**INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR** : elles contiennent les conseils d'utilisation, la description des commandes et les opérations correctes de nettoyage et d'entretien de l'appareil.



**INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR** : elles sont destinées au technicien qualifié qui doit effectuer l'installation, la mise en service et le contrôle fonctionnel de l'appareil.



### 1. MISES EN GARDE POUR L'UTILISATION



CE MANUEL FAIT PARTIE INTEGRANTE DE L'APPAREIL. CONSERVEZ-LE EN BON ETAT ET A PORTEE DE MAIN PENDANT TOUT LE CYCLE DE VIE DE L'APPAREIL. AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, NOUS CONSEILLONS DE LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL AINSI QUE TOUTES LES INDICATIONS QU'IL CONTIENT. L'INSTALLATION DOIT ETRE EFFECTUEE PAR DU PERSONNEL QUALIFIE ET CONFORMEMENT AUX NORMES EN VIGUEUR. CET APPAREIL EST PREVU POUR UNE UTILISATION DE TYPE PROFESSIONNEL, ET IL EST CONFORME AUX DIRECTIVES CEE ACTUELLEMENT EN VIGUEUR. L'APPAREIL A ETE FABRIQUE POUR L'UTILISATION SUIVANTE : LA CUISSON D'ALIMENTS, TOUT AUTRE USAGE EST IMPROPRE. LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE EN CAS D'UTILISATIONS DIFFERENTES DE CELLES QUI FIGURENT DANS CE MANUEL.



SI L'APPAREIL EST INSTALLÉ SUR DES EMBARCATIONS OU DANS DES CARAVANES, NE L'UTILISEZ PAS EN GUISE DE CHAUFFAGE AMBIANT.



NE JAMAIS UTILISER CET APPAREIL COMME CHAUFFAGE D'APPOINT.



CET APPAREIL EST MARQUE CONFORMEMENT A LA DIRECTIVE EUROPEENNE 2002/96/CE RELATIVE AUX APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

CETTE DIRECTIVE DÉFINIT LES NORMES DE RAMASSAGE ET DE RECYCLAGE DES APPAREILS USAGÉS EN VIGUEUR SUR TOUT LE TERRITOIRE DE L'UNION EUROPÉENNE.



N'OBSTRUEZ PAS LES OUVERTURES NI LES FENTES D'AERATION ET D'EVACUATION DE LA CHALEUR.



NE PAS S'APPUYER NI S'ASSEOIR SUR LA PORTE OUVERTE DE L'APPAREIL.



LA PLAQUE D'IDENTIFICATION, PRÉSENTANT LES DONNÉES TECHNIQUES, LE NUMÉRO DE SÉRIE ET LE MARQUAGE, EST APPLIQUÉE DANS UNE POSITION BIEN VISIBLE SUR L'APPAREIL.

**LA PLAQUETTE NE DOIT JAMAIS ETRE RETIREE.**



AVANT DE METTRE L'APPAREIL EN FONCTION, ENLEVEZ TOUS LES FILMS DE PROTECTION POUVANT SE TROUVER A L'INTERIEUR ET A L'EXTERIEUR.



VEILLEZ À CE QU'AUCUN OBJET NE RESTE COINCÉ DANS LA PORTE DU FOUR.



PENDANT L'UTILISATION, LA PARTIE INTERNE DE L'APPAREIL DEVIENT TRÈS CHAUDE. POUR TOUTE OPÉRATION, IL EST VIVEMENT CONSEILLÉ DE PORTER DES GANTS THERMIQUES.



IL EST NECESSAIRE DE LAVER LES PLAQUES AVANT L'EMPLOI AVEC UN PRODUIT VAISSELLE SPECIFIQUE (NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS)



LE FOUR EST DIMENSIONNE POUR UNE CHARGE MAXIMALE DE 3,5 KG.



ÉVITEZ ABSOLUMENT D'UTILISER DES ÉPONGES EN ACIER ET DES RACLOIRS TRANCHANTS



SUSCEPTIBLES D'ENDOMMAGER LES SURFACES. UTILISER DES PRODUITS NORMAUX, NON ABRASIFS, EN UTILISANT LE CAS ECHEANT UN OUTIL EN BOIS OU EN PLASTIQUE. RINCER SOIGNEUSEMENT ET SECHER AVEC UN CHIFFON DOUX OU EN MICROFIBRE. EVITEZ DE LAISSER SECHER DANS LE FOUR DES RESIDUS D'ALIMENTS A BASE DE SUCRE (TELS QUE LA CONFITURE). EN SECHANT TROP LONGTEMPS ILS POURRAIENT ABIMER LES SUPERFICIES.



N'UTILISEZ PAS DE VAISSELLE OU DE RECIPIENTS EN PLASTIQUE. LES HAUTES TEMPERATURES A L'INTERIEUR DU FOUR RISQUENT DE FAIRE FONDRE CE MATERIAU ET D'ENDOMMAGER L'APPAREIL.



N'UTILISEZ PAS DE BOITES NI DE RECIPIENTS FERMES A L'INTERIEUR DE L'APPAREIL. DES SURPRESSIONS RISQUENT DE SE PRODUIRE A L'INTERIEUR DES RECIPIENTS DURANT LA CUISSON, AVEC RISQUE D'EXPLOSION.



NE LAISSEZ PAS L'APPAREIL SANS SURVEILLANCE DURANT LA CUISSON, CAR DES GRAISSES ET DES HUILES PEUVENT S'ÉCOULER. LES GRAISSES ET LES HUILES PEUVENT S'INCENDIER.



AU COURS DE LA CUISSON, NE PAS COUVRIR LA SOLE DU FOUR AVEC UNE FEUILLE D'ALUMINIUM ET NE PAS Y DEPOSER DE CASSEROLES OU DE LECHE-FRITES POUR NE PAS ABIMER LA SUPERFICIE.



NE PROCÉDEZ A LA CUISSON QUE LORSQUE LA PORTE EST FERMÉE.



LES OPÉRATIONS DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE EFFECTUÉES PAR DES ENFANTS SANS SURVEILLANCE.



## 2. MISES EN GARDE DE SECURITE

CONSULTER LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION POUR LES CONSIGNES DE SECURITE POUR APPAREILS ELECTRIQUES OU AU GAZ ET POUR LES FONCTIONS DE VENTILATION.

DANS VOTRE INTÉRÊT ET POUR VOTRE SÉCURITÉ, LA LOI ÉTABLIT QUE L'INSTALLATION ET L'ASSISTANCE DE TOUS LES APPAREILS ÉLECTRIQUES SOIENT EFFECTUÉES PAR DU PERSONNEL QUALIFIÉ CONFORMÉMENT AUX NORMES EN VIGUEUR.

NOS INSTALLATEURS RECONNUS GARANTISSENT UN TRAVAIL SATISFAISANT.

LES APPAREILS AU GAZ OU ELECTRIQUES DOIVENT TOUJOURS ETRE DEBRANCHES PAR DES PERSONNES COMPETENTES.



AVANT DE BRANCHER L'APPAREIL, CONTRÔLEZ QUE LES DONNÉES FIGURANT SUR LA PLAQUE CORRESPONDENT À CELLES DE VOTRE RÉSEAU ÉLECTRIQUE.



AVANT D'EXÉCUTER DES TRAVAUX D'INSTALLATION / D'ENTRETIEN, VÉRIFIEZ QUE L'APPAREIL EST DÉBRANCHÉ DU SECTEUR.



LA FICHE A RELIER AU CABLE D'ALIMENTATION ET LA PRISE DEVRONT ETRE DU MEME TYPE ET CONFORME A LA REGLEMENTATION EN VIGUEUR. LA PRISE DEVRA ETRE ACCESSIBLE UNE FOIS L'APPAREIL MONTE DANS LA CUISINE EQUIPEE. NE JAMAIS DEBRANCHER LA FICHE EN LA TIRANT PAR LE CABLE.



SI LE CABLE D'ALIMENTATION EST ABIMÉ, LE REMPLACER IMMÉDIATEMENT.



IL EST OBLIGATOIRE D'EFFECTUER LA MISE A LA TERRE EN SUIVANT LES MODALITES PREVUES PAR LES CONSIGNES DE SECURITE DE L'EQUIPEMENT ELECTRIQUE.



JUSTE APRES L'INSTALLATION, EFFECTUER UN ESSAI DE L'APPAREIL EN SUIVANT LES INSTRUCTIONS REPORTEES CI-APRES. S'IL NE FONCTIONNE PAS, DEBRANCHER L'APPAREIL ET CONTACTER LE CENTRE D'ASSISTANCE TECHNIQUE LE PLUS PROCHE.  
NE JAMAIS TENTER DE REPARER L'APPAREIL.



N'INTRODUISEZ JAMAIS D'OBJETS INFLAMMABLES DANS LE FOUR : EN CAS D'ALLUMAGE INVOLONTAIRE, UN INCENDIE POURRAIT SE DECLARER.



PENDANT LE FONCTIONNEMENT, L'APPAREIL DEVIENT TRES CHAUD. ATTENTION : NE TOUCHEZ PAS LES ELEMENTS CHAUFFANTS A L'INTERIEUR DU FOUR.



L'APPAREIL EST DESTINE A UN USAGE PROFESSIONNEL PAR DES PERSONNES FORMEES. INTERDIRE AUX ENFANTS DE S'APPROCHER ET DE JOUER AVEC L'APPAREIL DURANT LE FONCTIONNEMENT.



N'INTRODUISEZ PAS D'OBJETS METALLIQUES POINTUS (COUVERTS OU USTENSILES) DANS LES FENTES DE L'APPAREIL.



NE PAS UTILISER DE JETS DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL. LA VAPEUR POURRAIT ATTEINDRE LES COMPOSANTS ELECTRIQUES CE QUI LES ABIMERAIT ET PROVOQUERAIT DES COURTS-CIRCUITS.



NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.



NE PAS VAPORISER DES PRODUITS EN SPRAY A PROXIMITE DE L'ELECTROMENAGER QUAND IL EST EN MARCHE,

NE PAS UTILISER DE PRODUITS EN SPRAY TANT QUE LE PRODUIT EST ENCORE CHAUD.



CET APPAREIL PEUT ÊTRE UTILISÉ PAR DES ENFANTS DE PLUS DE 8 ANS ET DES PERSONNES AYANT DES CAPACITÉS PHYSIQUES, SENSORIELLES OU MENTALES RÉDUITES, OU MANQUANT D'EXPÉRIENCE ET DE CONNAISSANCES, SOUS LA SUPERVISION ET EN RECEVANT LA FORMATION D'ADULTES ET DE PERSONNES RESPONSABLES DE LEUR SÉCURITÉ.



**Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages subis par les personnes et les choses, dus au non respect des prescriptions susmentionnées ou découlant de l'altération même d'une seule partie de l'appareil et de l'utilisation de pièces détachées non originales.**





## 3. RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT

### 3.1 Notre respect de l'environnement



Aux termes des Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, relatives à la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, ainsi qu'à l'élimination des déchets, le symbole de la poubelle barrée appliqué sur l'appareillage indique que le produit doit être collecté séparément des autres déchets, à la fin de sa vie utile. L'utilisateur devra donc confier l'appareillage arrivé en fin de vie aux centres de collecte sélective des déchets électriques et électroniques, ou le remettre au revendeur au moment de l'achat d'un appareillage équivalent, à raison d'un contre un. La collecte sélective adéquate pour l'envoi successif de l'appareillage mis au rebut vers le recyclage, le traitement et l'élimination écologiquement compatible, contribue à éviter les effets négatifs possibles sur l'environnement et sur la santé et favorise le recyclage des matériaux qui le composent. L'élimination illégale du produit de la part de l'utilisateur entraîne l'application de sanctions administratives.

Le produit ne contient pas de substances dont la quantité est jugée dangereuse pour la santé et l'environnement, conformément aux directives européennes actuelles en vigueur.

### 3.2 Votre respect de l'environnement

Pour l'emballage de nos produits, nous utilisons des matériaux non polluants et donc compatibles avec l'environnement et recyclables. Nous vous remercions de collaborer en procédant à une élimination correcte de l'emballage. Informez-vous auprès de votre revendeur ou auprès des organisations locales compétentes pour connaître l'adresse des centres de collecte, recyclage, élimination des déchets.



**N'abandonnez pas l'emballage ni des parties de ce dernier et ne le laissez jamais sans surveillance. Ces derniers peuvent représenter un danger d'asphyxie pour les enfants, notamment les sachets en plastique.**

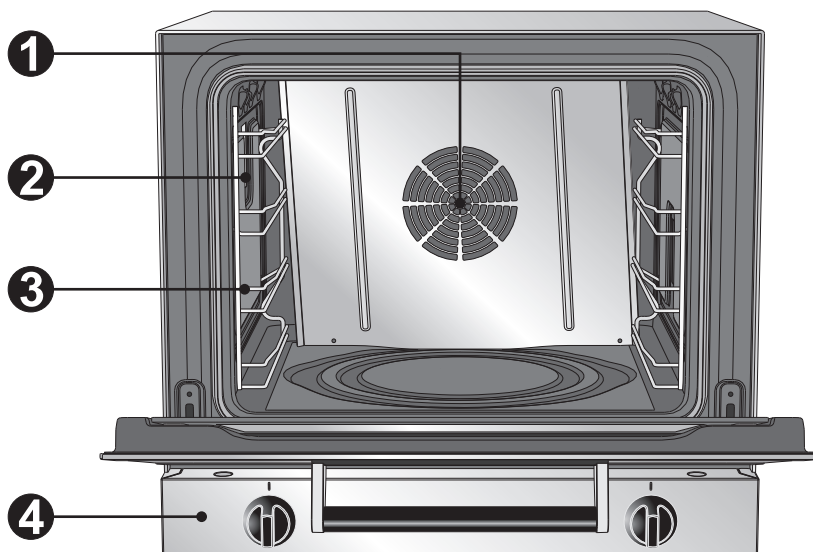
Il est nécessaire également de mettre à la décharge correctement votre ancien appareil.

**Important:** remettre l'appareil à une entreprise locale, autorisée à la collecte des électroménagers hors service. Une élimination correcte permet de récupérer intelligemment les matériaux précieux.

Avant de jeter votre appareil, il est important de retirer les portes et laisser les grilles et les plaques à leur emplacement, de manière à éviter que des enfants, en jouant, restent prisonniers à l'intérieur. Il est également nécessaire de couper le câble d'alimentation électrique et de le retirer avec la fiche.



#### 4. FAMILIARISEZ AVEC VOTRE FOUR



- 1 TURBINE DU FOUR
- 2 LAMPE
- 3 CHASSIS FOUR GRILLE ET POUR PLAT
- 4 PANNEAU DE COMMANDES



## 4.1 DESCRIPTION DES COMMANDES




**1**

### MANETTE DU THERMOSTAT

Il permet de sélectionner la température de cuisson la plus appropriée.

Le choix s'effectue en tournant le bouton dans le sens horaire sur la valeur souhaitée, comprise entre 50° et 250°C. Le réglage est progressif, c'est pourquoi toutes les valeurs intermédiaires entre les chiffres peuvent être utilisées.

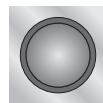
Il permet également d'activer la fonction grill en tournant le bouton sur le symbole  (uniquement sur les modèles avec grill).



**2**

### LAMPE TEMOIN ORANGE

Indique la phase de réchauffement. Son extinction signale que la température programmée par la manette du thermostat est atteinte à l'intérieur du four. Pendant la cuisson, l'allumage et l'extinction de ce témoin indiquent que la température à l'intérieur du four est constante.






3

### MANETTE CUISSON VAPEUR (sur certains modèles uniquement)

Elle sert à choisir la quantité de vapeur la plus appropriée aux aliments à cuire.

En tournant cette manette en sens horaire, on passe de la position **0**, (aucune distribution de vapeur), à la position **1** (diffusion maximum de vapeur) ; la distribution est activée tant que l'on ne lâche pas la manette qui reviendra automatiquement sur **0**.

**REMARQUE** : Pour les cuissons à la vapeur, placer la manette du thermostat du four entre **150°C** et **250°C**.

Pour ne pas que l'eau stagne dans le four, l'emploi de la vapeur est déconseillé pendant la fonction grill .

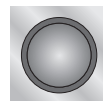


4

### LAMPE TEMOIN VERTE

L'extinction indique le début de la cuisson temporisée.


L'allumage indique que la cuisson temporisée est terminée.



5

### MANETTE DE LA MINUTERIE

Elle permet de sélectionner la cuisson manuelle ou la minuterie avec arrêt automatique en fin de cuisson.

Pour le contrôle manuel du temps de cuisson, tourner la manette sur le symbole .

Pour programmer la durée de la cuisson, tournez la manette en sens horaire. Les nombres de 5 à 60 correspondent aux minutes. Le réglage est progressif et vous pouvez choisir des positions intermédiaires entre les chiffres indiqués.

En fin de cuisson, la manette revient automatiquement sur **0**, le four s'éteint et une sonnerie se déclenche.





## 5. UTILISATION DU FOUR

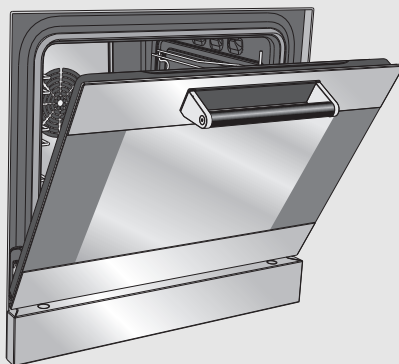


LE FOUR EST DIMENSIONNE POUR UNE CHARGE MAXIMALE DE **3,5 KG.**

### 5.1 Avertissements et conseils généraux



- Lorsqu'on utilise le four pour la première fois, on conseille de le chauffer à sa température maximale pendant une durée suffisante pour brûler les résidus huileux de fabrication.
- Si la préparation exige quelques interventions sur les aliments, laisser la porte ouverte le moins longtemps possible pour éviter que la température à l'intérieur du four ne baisse trop vite et ne compromette le bon déroulement de la cuisson.



#### **Uniquement pour les modèles équipés de la fonction cuisson vapeur :**

- L'eau à utiliser dans la cuisson à la vapeur doit avoir une dureté non supérieure à 10-11°F. Utiliser de l'eau du robinet traitée avec un équipement dépurateur/adoucisseur.
- Pour éviter les effets de la vapeur éventuellement contenue dans le four, ouvrez la porte en deux fois : pendant 4-5 secondes, tenir la porte entrouverte (environ 5-6 cm), puis ouvrir complètement.

### 5.2 Ventilation interne (suivant les modèles)

Sur certains modèles, le ventilateur tourne dans les deux sens et, à l'ouverture de la porte, il se désactive automatiquement pour s'activer de nouveau à la fermeture.

### 5.3 Lampe d'éclairage interne

La lampe du four s'allume :

- En ouvrant la porte du four (suivant les modèles).
- En tournant la manette du thermostat.



## 5.4 Décongélation

**MANETTE DE LA MINUTERIE  
EN POSITION MANUELLE**



**MANETTE DU THERMOSTAT  
EN POSITION VENTILATION**



Le mouvement de l'air à température ambiante provoque une décongélation rapide des nourritures. Cela garantit aux produits surgelés, ou provenant d'un freezer normal, une décongélation rapide sans modification du goût ou de l'aspect.

## 5.5 Préchauffage

Avant d'effectuer les cuissons, préchauffer le four à la température souhaitée pendant au moins 15 minutes.

## 5.6 Cuisson manuelle

**MANETTE DE LA MINUTERIE  
EN POSITION MANUELLE**



**MANETTE DU THERMOSTAT  
AU CHOIX ENTRE 50°C ET 250°C**

Exemple



Allumé, le témoin lumineux orange indique le réchauffement. L'extinction de la lampe témoin signale que la température programmée a été atteinte. S'il s'allume puis s'éteint, le témoin lumineux orange indique que le four maintient la température constante.

## 5.7 Cuisson avec le temporisateur

**MANETTE DE LA MINUTERIE  
DANS UNE POSITION ENTRE 5' ET 60'**

Exemple



**MANETTE DU THERMOSTAT  
AU CHOIX ENTRE 50°C ET 250°C**

Exemple



Allumé, le témoin lumineux orange indique la phase de réchauffement. L'extinction de la lampe témoin signale que la température programmée a été atteinte. S'il s'allume puis s'éteint, le témoin lumineux orange indique que le four maintient la température constante. En fin de cuisson, le four s'éteint automatiquement, le témoin lumineux vert s'éclaire et une sonnerie entre en fonction pendant quelques secondes ; pour l'éteindre remettre la manette du thermostat sur 0.



## 5.8 Cuisson à la vapeur (sur certains modèles uniquement)

<b>MANETTE CUISSON VAPEUR</b>	<b>Sur position 1 (max. par palier de 3 secondes)</b>
<b>MANETTE DU THERMOSTAT</b>	<b>ENTRE 150°C ET 250°C</b>
<b>MANETTE DE LA MINUTERIE</b>	

La vapeur ne se forme pas si la température est inférieure à 150°C : des températures inférieures produisent de la buée et des dégoulinements.

Tourner la manette du thermostat sur 150°C et attendre que le témoin lumineux du thermostat (orange) s'éteint avant de commencer la distribution de la vapeur

## 5.9 Cuisson au grill (sur certains modèles uniquement)

La chaleur produite par la résistance du gril permet d'obtenir d'excellents résultats surtout avec les viandes de petite/moyenne épaisseur et permet en fin de cuisson de dorer les aliments de manière uniforme. Cette fonction permet de griller uniformément de grandes quantités d'aliments, en particulier la viande. (Utiliser le 3e ou 4e niveau).

<b>MANETTE DE LA MINUTERIE DANS UNE POSITION ENTRE 5' ET 60'</b>	Exemple 
<b>MANETTE DU THERMOSTAT EN POSITION GRIL</b>	

Permet de gratiner rapidement les aliments. Il est conseillé d'introduire la lèchefrite sur la glissière supérieure. Pour les cuissons rapides et peu consistantes, placez la grille sur la troisième glissière à partir du bas. Pour les temps de cuisson prolongés et les cuissons au grill, placez la grille sur les glissières inférieures en fonction de la grandeur des morceaux.



La fonction grill est programmée à la température d'environ 290°C. Cette température n'est pas modifiable par l'utilisateur.



## 6. NETTOYAGE ET ENTRETIEN



### Important:

Ne pas diriger de jets d'eau directs contre le four ; éviter d'utiliser des lances sous pression.



**NE PAS UTILISER DE JET DE VAPEUR POUR NETTOYER L'APPAREIL.**



**Avant toute intervention, couper l'alimentation en énergie électrique du four.**

### 6.1 Nettoyage de la cheminée

Pour un bon fonctionnement de l'appareil et pour éviter tout risque de détérioration, la zone d'évacuation des fumées doit être régulièrement maintenue propre et sèche.



Les fumées de cuisson qui s'échappent de la cheminée peuvent transporter des résidus de sucre ou de graisse. Nettoyez régulièrement les dépôts sur les surfaces externes comme indiqué dans le chapitre sur le nettoyage ordinaire quotidien.

### 6.2 Nettoyage de l'acier inox



Pour une bonne conservation de l'acier inox, le nettoyer régulièrement en fin de journée après l'avoir laissé refroidir.

Pour nettoyer et entretenir les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez **que** des produits spécifiques ne contenant pas de substances abrasives ou acides à base de chlore.

Mode d'emploi : verser le produit sur un chiffon humide et passer sur la superficie, rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou avec une peau de chamois.

Évitez absolument d'utiliser des éponges métalliques et des racloirs tranchants susceptibles d'endommager les surfaces.

Utiliser les produits normaux pour acier, non abrasifs, en utilisant le cas échéant des outils en bois ou en plastique.

Rincer soigneusement et sécher avec un chiffon doux ou une peau de chamois.







## 6.3 Nettoyage de la partie interne du four



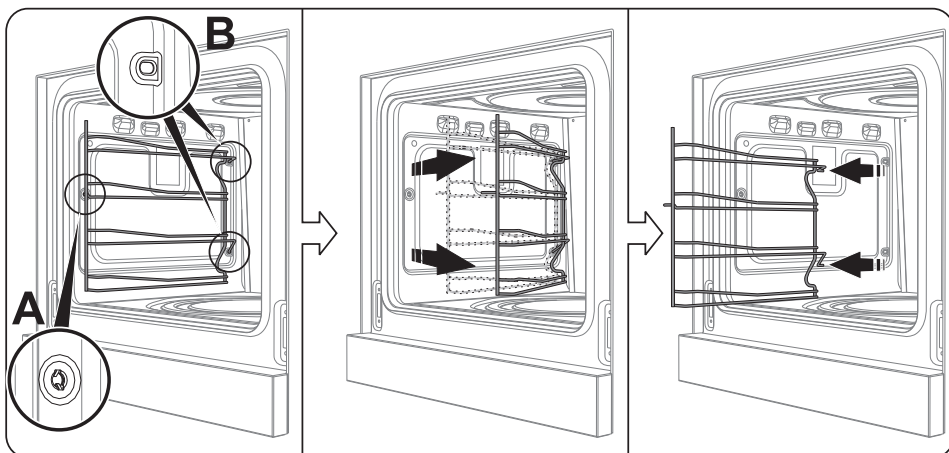
Pour une bonne conservation du four, nettoyez-le régulièrement en fin de journée, après l'avoir laissé refroidir. Sortez toutes les parties amovibles du four.



Si on retire les châssis à glissière, le nettoyage des parois latérales du four est facilité.

Pour démonter les glissières, tirer la structure vers l'intérieur du four pour la dégager de l'encastrement **A**, puis l'extraire des logements situés à l'arrière **B**.

- Au terme du nettoyage, répéter les opérations qu'on vient de décrire pour remettre en place les châssis à glissière.





## 6.4 Nettoyage et démontage des vitres de la porte

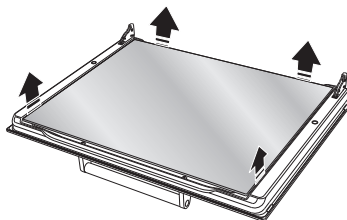
Pour faciliter les opérations de nettoyage, on peut démonter la porte (voir 7.2 Démontage de la porte) et la placer sur un chiffon, ou bien l'ouvrir et bloquer les charnières pour l'extraction des vitres.

Les vitres qui composent la porte peuvent être entièrement démontées en suivant les instructions ci-après.

**1**

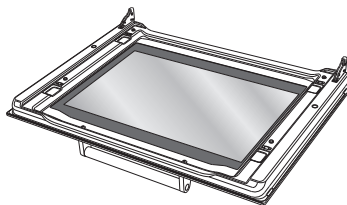
### Démontage de la vitre interne :

- Retirer la vitre interne en la tirant vers le haut, en suivant le mouvement indiqué par les flèches. De cette manière, on dégage de leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four.

**2**

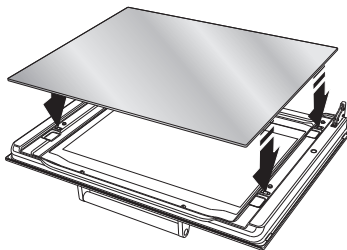
### Nettoyage :

- Vous pouvez maintenant nettoyer la vitre externe et les vitres démontées. Utilisez du papier absorbant de cuisine. En cas de crasse persistante, lavez avec une éponge humide et du détergent neutre.

**3**

### Remise en place des vitres :

- Repositionnez la vitre interne en veillant à centrer et à encaster dans leurs logements les 4 pivots fixés à la vitre sur la porte du four, par une légère pression.



Attention : avant d'extraire les vitres, vérifier si les charnières de la porte sont bloquées en position ouverte, comme il est décrit paragraphe "7.2 Démontage de la porte". Cette opération pourrait être nécessaire même pendant l'extraction des vitres si la porte se débloquait accidentellement.



## 7. ENTRETIEN EXTRAORDINAIRE

Périodiquement, le four doit être soumis à un entretien ou encore au remplacement des pièces sujettes à usure telles que joints, ampoules, etc. Ci-dessous nous vous fournissons les instructions spécifiques pour chaque intervention.

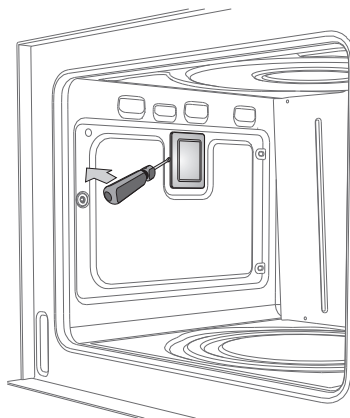


**Avant toute intervention, couper l'alimentation en énergie électrique du four.**

### 7.1 Remplacement de la lampe d'éclairage

S'il faut remplacer une lampe usée ou grillée, démontez les glissières (voir "6.2 Nettoyage de la partie interne du four").

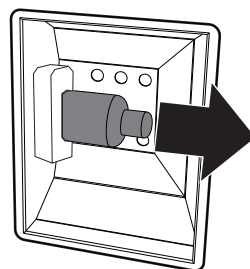
Ensuite, enlevez le couvercle de la lampe avec un outil (par ex. un tournevis).



Dévissez et enlevez l'ampoule.

Remplacez la lampe par une lampe identique (40W). Remontez correctement le couvercle en laissant le façonnage de la vitre interne tourné vers la porte.

Enfoncez le couvercle à fond de manière à ce qu'il adhère parfaitement à la douille.



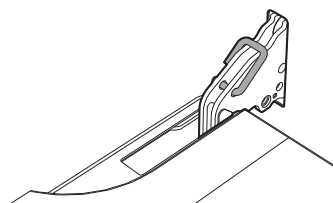
**N'utilisez que des lampes spéciales pour le four (T 300°C).**

**Ne touchez pas directement l'ampoule halogène avec les doigts, mettez un gant de protection.**

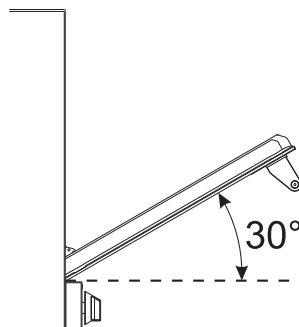


## 7.2 Démontage de la porte

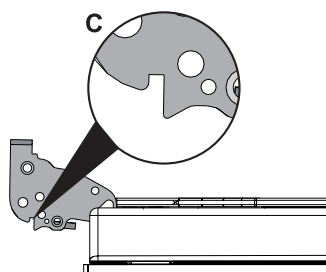
Ouvrez complètement la porte.  
Introduire deux broches dans les orifices des charnières, partie arrière, pour les accrocher.



Saisissez la porte des deux côtés avec les deux mains, soulevez-la vers le haut en formant un angle d'environ 30° et extrayez-la.

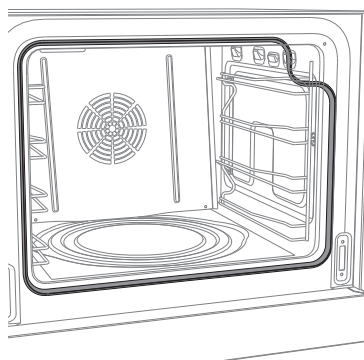


Pour remonter la porte, introduisez les charnières dans les fentes prévues à cet effet sur le four en s'assurant que les rainures **C** sont complètement posées contre les fentes. Abaissez la porte puis, après l'avoir positionnée, sortez les pivots des trous des charnières.



## 7.3 Démontage du joint

Pour pouvoir nettoyer soigneusement le four, le joint de la porte est amovible. Avant de procéder, il faut démonter la porte du four en suivant les instructions précédentes. Une fois la porte démontée, soulevez les languettes situées aux angles, d'après la figure.





## 7.4 Si l'appareil ne fonctionne pas

Ce produit est conforme aux normes de sécurité en vigueur relatives aux appareillages électriques. Les éventuels contrôles techniques ou les réparations doivent être effectués par du personnel qualifié, afin d'éviter tout danger pour l'utilisateur.

**Lorsque l'appareil ne fonctionne pas, avant d'appeler le Service Après-Vente, pour éviter des frais inutiles, contrôler personnellement que toutes les opérations ci-dessous aient été effectuées.**

PROBLEME	SOLUTION POSSIBLE
Le four ne fonctionne pas	<ul style="list-style-type: none"><li>• La manette de la minuterie est positionnée sur <b>0</b>.</li><li>• La fiche n'est pas correctement introduite dans la prise.</li><li>• Il y a une anomalie ou un mauvais fonctionnement de l'installation électrique.</li><li>• Il y a des fusibles interrompus ou des interrupteurs désactivés.</li></ul>
Le four met trop de temps pour cuire ou cuit trop rapidement	<ul style="list-style-type: none"><li>• La programmation de la température n'est pas correcte.</li></ul>
La vapeur n'est pas distribuée	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les manettes de commande ne sont pas en position correcte.</li><li>• La porte du four n'est pas bien fermée.</li></ul>
Il se forme de l'humidité à l'intérieur du four et sur les aliments	<ul style="list-style-type: none"><li>• Les aliments restent trop longtemps dans le four après la fin de la cuisson. Ne les laissez pas dans le four plus de 15-20 minutes après la fin de la cuisson.</li></ul>
Il y a de l'eau à l'intérieur du four	<ul style="list-style-type: none"><li>• Le dispositif qui contrôle l'arrivée d'eau à l'intérieur du four ne fonctionne pas correctement.</li><li>• La commande de distribution a été activée pendant trop longtemps.</li></ul>



## 8. INSTALLATION DU FOUR



Installez le four sur un plan de travail horizontal en pose libre. La distance du mur postérieur devra faciliter l'accès au bornier de branchement du câble d'alimentation. L'installation doit être effectuée par un **technicien qualifié** et conformément aux DIRECTIVES EC actuellement en vigueur.

### 8.1 Branchement électrique



S'assurer que la tension et le dimensionnement de la ligne d'alimentation correspondent aux caractéristiques indiquées sur la plaquette apposée sur la partie latérale du four. **Cette plaque ne doit jamais être enlevée.**

Le four est équipé d'un câble tripolaire **H07RN-F** pour le fonctionnement à **22-240V~** et (uniquement sur certains modèles) d'une fiche d'alimentation.



Le câble fourni est tripolaire 3 x 1,5 mm<sup>2</sup> type H07RN-F.

Le remplacement du câble d'alimentation doit être effectué par le constructeur ou par un centre d'assistance agréé de manière à prévenir toute sorte de risque.



La fiche et la prise murale devront être du même type (conformément aux normes en vigueur). Vérifier que la ligne d'alimentation est munie d'une mise à la terre adéquate. Evitez l'utilisation de réducteurs, d'adaptateurs ou des shunts.



Si l'appareil est branché sur le réseau électrique de façon permanente, prévoir sur la ligne d'alimentation un dispositif d'interruption omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts égale ou supérieure à **3 mm**, situé dans une position facilement accessible et à proximité de l'appareil.



**ATTENTION** : si la tension de phase descend sous 190V~, le four pourrait subir une baisse des performances qui n'est pas due au produit.



La borne marquée de ce symbole raccorde entre elles les parties qui sont normalement raccordées au potentiel de terre. Raccordez opportunément les appareils avec cette borne pour en garantir l'équipotentialité.



Poids: Kg. 33



## 8.1.1 Thermostat de sécurité

Le four est équipé d'un dispositif de sécurité qui intervient en cas de grave dysfonctionnement. Pour le réarmement de la sécurité, contactez le service après-vente.



**Le fabricant décline toute responsabilité** en cas de dommages subis par les personnes et les choses, découlant du non respect des prescriptions ci-dessus ou dérivant de l'altération même d'une seule pièce de l'appareil.

## 8.2 Nivellement

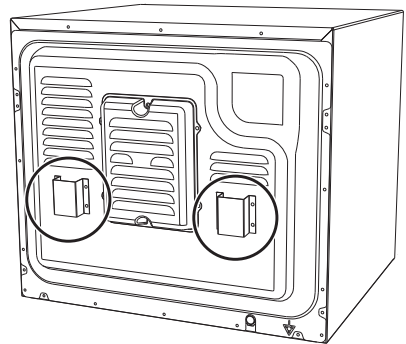
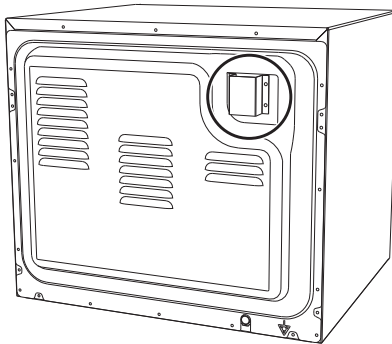


Nivelez le four au sol avec les quatre pieds réglables. Pour effectuer le réglage, dévisser le pied. La course totale de la vis de réglage est de 10 mm.

## 8.3 Tuyau d'évacuation de la vapeur

Suivant le modèle, sur la partie arrière du four, il a été prévu un ou deux tuyaux d'évacuation de la vapeur produite durant la cuisson. Ceux-ci **doivent** rester complètement libres.

**En éviter l'écrasement.**



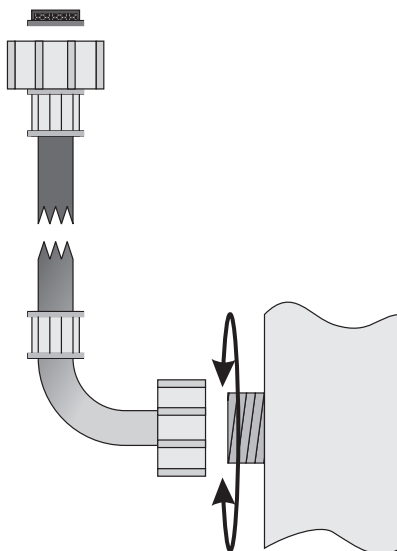


#### 8.4 Raccordement circuit eau (uniquement sur le modèle à vapeur)

Raccorder la prise d'entrée de l'eau à l'arrière sur une prise d'eau à embout fileté de  $\frac{3}{4}$ " , en les vissant à fond sur le tube.

Si la conduite de l'eau est neuve ou est restée inutilisée pendant longtemps, avant de réaliser le raccordement, laisser l'eau s'écouler et attendre qu'elle soit limpide et propre. Sans cette précaution, l'entrée de l'eau risque de se boucher, endommageant l'appareil.

On recommande d'alimenter le four avec une pression d'eau comprise entre : min. 50 kPa et max. 500 kPa.







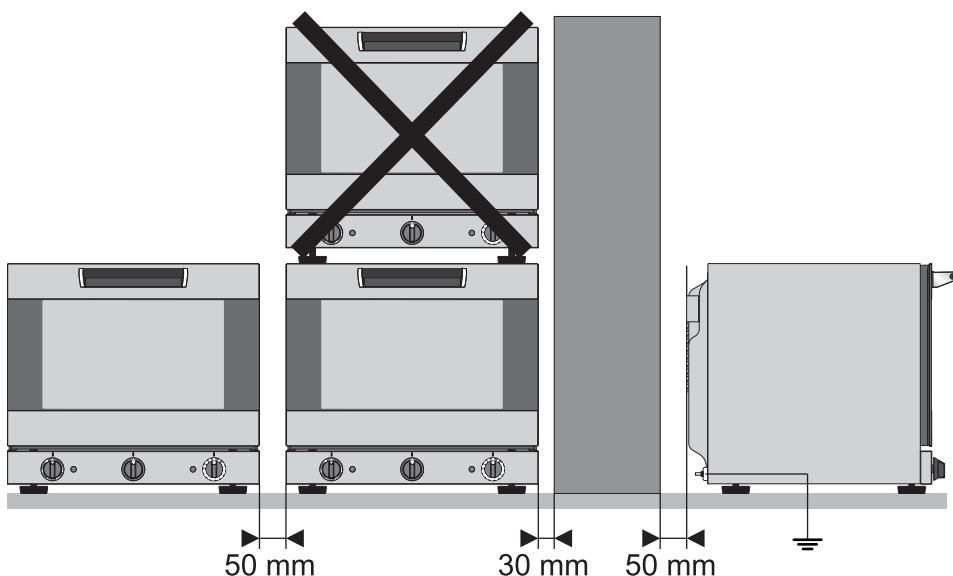
## 8.5 Installations multiples



Dans le cas d'une installation de plusieurs appareils, les placer à une distance d'au moins 50 mm de l'éventuel mur arrière et à 30 mm d'un éventuel mur latéral.

**Installation côte à côte :** maintenir une distance minimale de 50 mm entre deux appareils.

**Installation superposée:** La superposition de deux ou plusieurs appareils est interdite.



Attention: la partie supérieure de l'appareil doit se trouver à maximum **1,60 m** du sol.